

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Павлов Валентин Николаевич

Должность: Ректор

Дата подписания: 26.03.2022 19:20:01

Уникальный программный ключ:

a562210a8a161d1bc9a34c4a0a3e870e766b9d7766f5849e6d6db2ef4dc71d6a

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«БАШКИРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ МЕДИЦИНСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»
МИНИСТЕРСТВА ЗДРАВООХРАНЕНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
(ФГБОУ ВО БГМУ Минздрава России)**



УТВЕРЖДАЮ

Ректор

В.Н. Павлов

2021г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
уровень подготовки кадров высшей квалификации –
программа ординатуры
(Б.1.В.ДВ.01.01) ОСНОВЫ РАЦИОНАЛЬНОГО ПИТАНИЯ.
РОЛЬ БАД И ПАРАФАРМАЦЕВТИКОВ
(наименование учебной дисциплины)

Направление подготовки (специальность, код) 33.08.03 Фармацевтическая химия
и фармакогнозия

Форма обучения очная

Срок освоения ООП 2 года
(нормативный срок обучения)

Курс II

Семестр IV

Контактная работа – 48 час / 1,33 з.е.

Зачет без оценки IV семестр

Лекции – 6 час / 0,17 з.е.

Всего 72 час
(2 зачетные единицы)

Практические занятия – 21 час / 0,58 з.е.

Семинары - 21 час/ 0,58 з.е.

Самостоятельная
(внеаудиторная) работа – 24 час/ 0,67 з.е.

УФА

ВВОДНАЯ ЧАСТЬ

Цель и задачи освоения дисциплины (модуля)

Цель освоения специальной дисциплины (Б.1.В.ДВ.01.01) «Основы рационального питания. Роль БАД и парафармацевтиков» основной профессиональной образовательной программы высшего образования (уровень подготовки кадров высшей квалификации – программа ординатуры) специальность 33.08.03 – Фармацевтическая химия и фармакогнозия - подготовка квалифицированного специалиста провизора-аналитика, обладающего системой универсальных и профессиональных компетенций, усовершенствование и приобретение новых теоретических знаний в области гигиены питания, здорового образа жизни, по регулированию фармацевтической деятельности, связанной с оборотом биологически активных добавок к пище, функциональных продуктов, лечебного и детского питания, космецевтических средств и иной парафармацевтической продукции; овладение практическими навыками в соответствии с квалификационной характеристикой провизора, при этом **задачами дисциплины** являются:

1. Ознакомление с положениями санитарно-эпидемиологического нормирования производства, хранения и реализации, а также других нормативных правовых актов, регулирующих обращение биологически активных добавок к пище (БАД), функциональных обогащенных продуктов, лечебного, детского и диетического питания.
2. Участие в проведении экспертиз парафармацевтической продукции, реализуемой в аптечных организациях;
3. Ознакомление с новыми положениями по розничной продаже, оказанию информационно-консультативных услуг по вопросам применения, показаниям и противопоказаниям, взаимодействию с лекарственными препаратами и пищей, безопасности применения биологически активных добавок к пище, функциональных обогащенных продуктов, лечебного, детского и диетического питания.
4. Организация контрольно-разрешительных процедур, связанных с обращением парафармацевтической продукции;
5. Организация мероприятий по хранению, перевозке, изъятию и уничтожению парафармацевтической продукции;
6. Соблюдение основных требований информационной безопасности.

Место учебной дисциплины в структуре ООП специальности «Фармацевтическая химия и фармакогнозия»

Учебная дисциплина «Основы рационального питания. Роль БАД и парафармацевтиков» относится к высшему образованию - уровню подготовки кадров высшей квалификации по программе ординатуры основной профессиональной образовательной программы высшего образования (уровень подготовки кадров высшей квалификации – (программа ординатуры) специальность 33.08.03 – Фармацевтическая химия и фармакогнозия.

Для изучения данной дисциплины (модуля) необходимы знания, умения и навыки, разные уровни сформированных при обучении по основным образовательным программам высшего образования (специалитет) по специальности «Фармация».

Требования к результатам освоения учебной дисциплины (модуля)

Виды профессиональной деятельности, которые лежат в основе преподавания данной дисциплины:

- производственно-технологическая;
- контрольно-разрешительная;
- организационно-управленческая.

Изучение дисциплины направлено на формирование следующих компетенций:

- готовность к абстрактному мышлению, анализу, синтезу (УК-1);
- готовность использовать основы экономических и правовых знаний в профессиональной деятельности (ПК-9);

По окончании изучения рабочей программы «Основы рационального питания. Роль БАД и парафармацевтиков» обучающийся должен знать:

- Основные нормативные документы в (ФЗ, ТР, ГОСТ, СанПиН) в области государственной регистрации, контроля качества и безопасности применения биологически активных добавок к пище, функциональных продуктов, продуктов детского и лечебного питания;
- основные Федеральные и региональные программы, основы государственной политики РФ в области здорового питания населения, медицинские приоритеты;
- N 29 ФЗ от 02.01.2000 «О качестве и безопасности пищевых продуктов», ГФ РФ XIII (Москва, 2015), N 61-ФЗ от 12.04.2010 (ред. от 29.12.2015) «Об обращении лекарственных средств», Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011);
- НД, регламентирующие правила хранения, факторы, влияющие на качество и сохранность, процессы, происходящие при хранении;
- Основные категории товаров аптечного ассортимента;
- Ведение предметно-количественного учета;
- Требования к процессам хранения, транспортировки, реализации и утилизации БАД;
- Понятия о фальсифицированных, контрафактных и недоброкачественных товарах аптечного ассортимента.
- N 532-ФЗ от 31.12.2014 г. "О внесении изменений в отдельные законодательные акты Российской Федерации в части противодействия обороту фальсифицированных, контрафактных, недоброкачественных и незарегистрированных лекарственных средств, медицинских изделий и фальсифицированных биологически активных добавок".
- Алгоритм изъятия из обращения биологически активных добавок к пище, функциональных продуктов, продуктов детского и лечебного питания, не удовлетворяющих требованиям НД.

По окончании изучения рабочей программы «Основы рационального питания. Роль БАД и парафармацевтиков» обучающийся должен уметь:

- организовывать и осуществлять все виды контроля качества товаров аптечного ассортимента;
- проводить оценку качества основных категорий товаров аптечного ассортимента;

- соблюдать требования к процессам хранения, транспортировки, реализации и утилизации БАД;
- проводить приемку и соблюдать условия хранения БАД и др. парафармацевтиков;
- информировать и консультировать врачей и население о товарах аптечного ассортимента и их рациональном использовании;

По окончании изучения рабочей программы «Основы рационального питания. Роль БАД и парафармацевтиков» обучающийся должен владеть:

- навыками внутриаптечного контроля качества поступающих лекарственных средств, БАД и другой парафармацевтической продукции в фармацевтической организации;
- навыками организации хранения товаров аптечного ассортимента, в т.ч. БАД, в соответствии с НД;
- Ведением учетно-отчетной документацией, подтверждающих безопасность товаров аптечного ассортимента, в ФО;
- распознавать фальсифицированные, контрафактные и недоброкачественные товарах аптечного ассортимента;
- навыками изъятия из обращения биологически активных добавок к пище, функциональных продуктов, продуктов детского и лечебного питания, не удовлетворяющих требованиям НД.

Изучение данной учебной дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих профессиональных (ПК) и универсальных (УК) компетенций:

Компетенция	Содержание компетенции	Дисциплины	Результаты обучения	Виды занятий	Оценочные средства
УК-1	Готовность к абстрактному мышлению, анализу, синтезу	Основы рационального питания. Роль БАД и парафармацевтиков	<p>Знать: Основы государственной политики РФ в области здорового питания населения. Медико-биологическое обоснование применения специализированных пищевых продуктов.</p> <p>Уметь: абстрагироваться, проводить анализ и синтез полученной информации.</p> <p>Владеть: методиками самоконтроля, абстрактного и аналитического мышления.</p>	Лекции, семинары, практические занятия, СРО	Тесты, опрос
ПК-9	Готовность использовать	Основы рациональ-	Знать: Основные категории товаров ап-	Лекции,	Тесты, опрос

основы экономических и правовых знаний в профессиональной деятельности	ного питания. Роль БАД и парафармацевтиков.	течного ассортимента. Основные нормативные документы в области обращения товаров аптечного ассортимента, в т.ч. специализированных пищевых продуктов в РФ. Требования к процессам хранения, транспортировки, реализации и утилизации БАД. Уметь: проводить приемку и соблюдать условия хранения БАД и др. парафармацевтиков. Владеть: Ведением учетно-отчетной документацией, подтверждающих безопасность товаров аптечного ассортимента, в ФО	семинары, практические занятия, СРО	
--	--	--	--	--

ОСНОВНАЯ ЧАСТЬ

Содержание рабочей программы

специальной дисциплины (Б.1.В.ДВ.01.01)

«Основы рационального питания. Роль БАД и парафармацевтиков»

Индекс	Наименование дисциплин (модулей) и разделов
Б1.В4.ДВ 1.1	Основы рационального питания. Роль БАД и парафармацевтиков
Б1.В4.ДВ 1.1.1	Гигиена питания. Фундаментальные понятия: сбалансированное, рациональное, диетическое и лечебное питание. Пищевой рацион. Определение БАД к пище. Классификация БАД. Нормативно-правовое регулирование оборота БАД. Безопасность. Хранение. Мониторинг рынка.
Б1.В4.ДВ 1.1.2	Фармаковалеология. Классификация валеологических препаратов. Роль БАД. Валеофармацевтическая помощь. Токсикология и пища. Пищевая непереносимость. Генетически модифицированные продукты питания, их роль.
Б1.В4.ДВ 1.1.3	Парафармацевтика. Номенклатура товарных групп: БАД, пищевой продукт, диетическое и лечебное питание, детское питание, средства ухода и гигиены для детей, космецевтика.
Б1.В4.ДВ 1.1.4	Нутрициология как наука. Биологически активные вещества (БАВ) пищевых, лекарственных растений и природных компонентов (прополис, мумие и др.). Классификация, свойства. БАВ – нутриенты. Белки, аминокислоты. Ферменты. Жиры. Углеводы. Источники. Значение.
Б1.В4.ДВ 1.1.5	Витамины как БАВ, водорастворимые и жирорастворимые. Минералы как БАВ. Макронутриенты и микронутриенты. Источники. Значение.
Б1.В4.ДВ 1.1.6	БАД – парафармацевтики, содержащие: флавоноиды, сапонины, алкалоиды, органические кислоты и др. Источники. Значение. Иммуномо-

Индекс	Наименование дисциплин (модулей) и разделов
	дуля-горы растительного происхождения. Растительные адаптогены, антиоксиданты и антигипоксанты. БАД и фитопрепараты..
Б1.В4.ДВ 1.1.7	Космецевтика. Классификация. Норма-тивно-правовое регулирование оборота. Анализ рынка. Основные перспективные направления: иммунокосметика, ферментативная косметика и др. Лечебные и косметические средства по уходу за кожей и волосами. Косметические средства и средства личной гигиены для детей.
Б1.В4.ДВ 1.1.8	Реализация воды в АО. Способы очистки. Питьевая вода бутилированная. Минеральная вода, классификация, способы применения. Термальные воды наружного применения, их свойства.

Структура и содержание учебной дисциплины
Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Общая трудоемкость дисциплины составляет 2 зачетные единицы - 72 часа

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	72
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	48
В том числе:	
лекции	6
практические занятия	21
семинары	21
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	
В том числе:	
самостоятельная внеаудиторная работа	24
Вид промежуточной аттестации (зачет, экзамен)	Зачёт

Примерная тематика самостоятельной работы обучающихся по рабочей программе «Основы рационального питания. Роль БАД и парафармацевтиков»:

1. Основные Федеральные и региональные программы, основы государственной политики РФ в области здорового питания населения, медицинские приоритеты; № 29 ФЗ от 02.01.2000 «О качестве и безопасности пищевых продуктов», ГФ РФ XIII (Москва, 2015), № 61-ФЗ от 12.04.2010 (ред. от 29.12.2015) «Об обращении лекарственных средств», Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011);
2. Гигиена питания. Фундаментальные понятия: сбалансированное, рациональное, диетическое и лечебное питание. Пищевой рацион. Определение БАД к пище. Классификация специализированных пищевых продуктов.
3. НД, регламентирующие правила хранения, факторы, влияющие на качество и сохранность, процессы, происходящие при хранении;
4. Основные категории товаров аптечного ассортимента;
5. Ведение предметно-количественного учета;

6. Требования к процессам хранения, транспортировки, реализации и утилизации БАД;
7. Понятия о фальсифицированных, контрафактных и недоброкачественных товарах аптечного ассортимента.
8. Алгоритм изъятия из обращения биологически активных добавок к пище, функциональных продуктов, продуктов детского и лечебного питания, не удовлетворяющих требованиям НД.
9. Токсикология и пища. Пищевая непереносимость. Генетически модифицированные продукты питания, их роль.
10. Биологически активные вещества пищевых, лекарственных растений и природных компонентов (прополис, мумие и др.). Классификация, свойства. БАВ – нутриенты. Белки, аминокислоты. Ферменты. Жиры. Углеводы. Источники. Значение.
11. Витамины как БАВ, водорастворимые и жирорастворимые. Минералы как БАВ. Макронутриенты и микронутриенты. Источники. Значение.
12. Космецевтика. Классификация. Нормативно-правовое регулирование оборота. Анализ рынка.

Формы и вид промежуточной аттестации обучающихся:

1. Зачёт без оценки (4 семестр).
2. Решение ситуационных задач, тестирование.

Тестовый контроль

Выберите один или несколько правильных ответов.

1. РАСЩЕПЛЕНИЕ БЕЛКОВ В ЖЕЛУДОЧНО-КИШЕЧНОМ ТРАКТЕ ВКЛЮЧАЕТ СЛЕДУЮЩИЕ ПОСЛЕДОВАТЕЛЬНЫЕ ЭТАПЫ:

- 1) белки – глицерин – аминокислоты;
- 2) белки – аминокислоты – мочевины;
- 3) белки – полипептиды – пептиды – аминокислоты;
- 4) белки – пектины – аминокислоты;
- 5) белки – мочевины.

2. ИЗБЫТОК БЕЛКА В ПИЩЕ ПРИВОДИТ КО ВСЕМУ ПЕРЕЧИСЛЕННОМУ:

- 1) истощение;
- 2) усиленное образование биогенных аминов (скатола, индола в кишечнике);
- 3) повышения уровня мочевины в крови и кишечнике;
- 4) усиление процессов гниения белков в кишечнике;
- 5) положительный азотистый баланс.

3. УСИЛЕННОЕ РАСЩЕПЛЕНИЕ БЕЛКОВ В ОРГАНИЗМЕ ПРОИСХОДИТ ПРИ:

- 1) злокачественных новообразованиях;
- 2) ожирения;
- 3) ожоговой болезни;
- 4) инфекционных заболеваний;
- 5) голодания.

4. ВАЖНЕЙШИМИ СВОЙСТВАМИ ГЛЮКОЗЫ ЯВЛЯЮТСЯ:

- 1) быстрое всасывание в кишечнике и ассимиляции в тканях;
- 2) способность служить легко утилизируемым источником энергии;
- 3) способность превращаться в лизин и другие незаменимые аминокислоты;
- 4) стимуляция секреции инсулина;
- 5) превращение в гликоген.

5. ЛАКТОЗА ОБЛАДАЕТ СВОЙСТВАМИ:

- 1) расщепления в кишечнике с образованием фруктозы;
- 2) расщепления в кишечнике с образованием галактозы;
- 3) стимулирования всасывания кальция в кишечнике;
- 4) обеспечения благоприятной среды для роста бифидумбактерий в кишечнике у детей раннего возраста;
- 5) способность вызывать диарею при избыточном потреблении.

6. РАСЩЕПЛЕНИЕ КРАХМАЛА ПРОИСХОДИТ:

- 1) в желудке;
- 2) в тонкой и 12-перстной кишке;
- 3) в толстой кишке;
- 4) в ротовой полости;
- 5) в тонкой кишке.

7. СУТОЧНАЯ ПОТРЕБНОСТЬ В ЭНЕРГИИ ЧЕЛОВЕКА В НАИБОЛЬШЕЙ МЕРЕ ОПРЕДЕЛЯЕТСЯ:

- 1) возрастом;
- 2) расой;
- 3) характером трудовой деятельности;
- 4) климатом;
- 5) физической нагрузкой.

8. С НАИБОЛЬШИМИ ЭНЕРГОЗАТРАТАМИ СОПРЯЖЕНЫ СЛЕДУЮЩИЕ ВИДЫ ТРУДА:

- 1) стирка;
- 2) бег;
- 3) глажение белья;
- 4) чтение;
- 5) землекопная работа.

9. ОСНОВНОЙ ОБМЕН ПОВЫШЕН:

- 1) при гипертиреозе;
- 2) у детей и подростков;
- 3) при гипотиреозе;
- 4) у лиц с избыточной массой тела;
- 5) нет правильного ответа.

10. СПЕЦИФИЧЕСКИ ДИНАМИЧЕСКОЕ ДЕЙСТВИЕ ПИЩИ МАКСИМАЛЬНО ПРИ ПОТРЕБЛЕНИИ:

- 1) белков;
- 2) жиров;
- 3) углеводов;
- 4) моносахаридов;
- 5) растительных масел.

11. К НАСЛЕДСТВЕННЫМ ЭНЗИМОПАТИЯМ УГЛЕВОДНОГО ОБМЕНА ОТНОСЯТСЯ:

- 1) фенилкетонурия;
- 2) гликогенозы и галактоземия;
- 3) болезнь кленового сиропа;
- 4) склеродермия;
- 5) глютенная энтеропатия.

12. ЭМУЛЬГИРОВАНИЕ ЛИПИДОВ В КИШЕЧНИКЕ ИДЕТ ПРИ УЧАСТИИ:

- 1) желчных кислот и липазы;
- 2) витамина С;
- 3) амилазы;
- 4) соляной кислоты;
- 5) пепсина.

13. ПЕРЕВАРИВАНИЕ ЛИПИДОВ ПРОИСХОДИТ В:

- 1) ротовой полости;
- 2) желудке;
- 3) тонкой кишке и 12-перстной кишке;
- 4) толстой кишке;
- 5) тонкой кишке.

14. ОСВОБОЖДЕНИЕ ЖЕЛУДКА ОТ ПИЩИ ТОРМОЗЯТ:

- 1) жиры;
- 2) углеводы;
- 3) белки;
- 4) жирорастворимые витамины;
- 5) фруктоза.

15. НАРУШЕНИЯ БЕЛКОВОГО ОБМЕНА НАБЛЮДАЮТСЯ ПРИ СЛЕДУЮЩИХ ЗАБОЛЕВАНИЯХ:

- 1) панкреатита;
- 2) энтерита;
- 3) холецистита;
- 4) цирроза печени;
- 5) онкозаболеваний.

16. НАРУШЕНИЯ ЖИРОВОГО ОБМЕНА НАБЛЮДАЮТСЯ ПРИ СЛЕДУЮЩИХ ЗАБОЛЕВАНИЯХ:

- 1) атеросклероза;
- 2) инфаркта миокарда;
- 3) ожирения;
- 4) сахарного диабета;
- 5) язвенной болезни 12-перстной кишки.

17. НАРУШЕНИЯ УГЛЕВОДНОГО ОБМЕНА НАБЛЮДАЮТСЯ ПРИ СЛЕДУЮЩИХ ЗАБОЛЕВАНИЯХ:

- 1) несахарного диабета;
- 2) сахарного диабета;
- 3) энтерита;
- 4) панкреатита;
- 5) ожирения.

18. ОСНОВНЫМИ ИСТОЧНИКАМИ КАЛЬЦИЯ В ПИТАНИИ ЧЕЛОВЕКА ЯВЛЯЮТСЯ:

- 1) молоко;
- 2) сыр;
- 3) кефир;
- 4) рыба;
- 5) творог.

19. РЕКОМЕНДУЕМАЯ СУТОЧНАЯ НОРМА Ca^{2+} ВЗРОСЛЫМИ ЛЮДЬМИ СОСТАВЛЯЕТ:

- 1) 2000 мг;
- 2) 2000 мг;
- 3) 500 мг;
- 4) 800-1000 мг;
- 5) 100 мг.

20. ВАЖНЕЙШИМИ ПИЩЕВЫМИ ИСТОЧНИКАМИ КАЛИЯ СЛУЖАТ ВСЕ ПЕРЕЧИСЛЕННЫЕ ПРОДУКТЫ:

- 1) чернослив;
- 2) абрикос;
- 3) курага;
- 4) мясо;
- 5) рис.

21. ФИЗИОЛОГИЧЕСКОЕ СООТНОШЕНИЕ КАЛЬЦИЯ И ФОСФОРА:

- 1) 0,3:0,5;
- 2) 0,5:1,0;
- 3) 1:1;
- 4) 1:1,5;
- 5) 1:2.

22. ФИЗИОЛОГИЧЕСКОЕ СООТНОШЕНИЕ КАЛЬЦИЯ И МАГНИЯ:

- 1) 1: 2;
- 2) 1: 1: 5;
- 3) 1: 1;
- 4) 1: 0,5;
- 5) 0,5: 0,3.

23. К ПИЩЕВЫМ ПРОДУКТАМ, ОСНОВНЫМ ИСТОЧНИКАМ ВИТАМИНА С, ОТНОСЯТСЯ:

- 1) шиповник;
- 2) черная смородина;
- 3) цитрусовые;
- 4) картофель;
- 5) яйца.

24. К ФАКТОРАМ, РАЗРУШАЮЩИМ ВИТАМИН С В ПРОДУКТАХ ПРИ ХРАНЕНИИ И КУЛИНАРНОЙ ОБРАБОТКЕ, ОТНОСЯТСЯ:

- 1) варка с открытой крышкой;
- 2) закладка овощей в холодную воду;
- 3) присутствие катализаторов (солей тяжелых металлов, железа, меди и т.п.);
- 4) наличие аскорбиназы в самом продукте;
- 5) щелочная и нейтральная среда.

25. ОСНОВНЫМИ ИСТОЧНИКАМИ ВИТАМИНА Р ЯВЛЯЮТСЯ:

- 1) черная смородина;
- 2) мясо;
- 3) цитрусовые;
- 4) бананы;
- 5) рыба.

26. К ПИЩЕВЫМ ПРОДУКТАМ – ОСНОВНЫМ ИСТОЧНИКАМ ВИТАМИНА В₁ ОТНОСЯТ:

- 1) рис полированный;
- 2) свинину;
- 3) шиповник;
- 4) крупы;
- 5) черную смородину.

27. ОСНОВНЫМИ ИСТОЧНИКАМИ ВИТАМИНА Д ЯВЛЯЮТСЯ:

- 1) печень рыб;
- 2) сливочное масло;
- 3) яйца;
- 4) мясо говяжье;
- 5) колбасы.

28. ОСНОВНЫМ ИСТОЧНИКОМ ВИТАМИНА А – РЕТИНОЛА ЯВЛЯЕТСЯ:

- 1) рыбий жир;

- 2) масло сливочное;
- 3) яйца;
- 4) морковь;
- 5) перец сладкий красный.

29. ОСНОВНЫМ ИСТОЧНИКОМ ВИТАМИНА Е – ТОКОФЕРОЛА ЯВЛЯЕТСЯ:

- 1) масло подсолнечное;
- 2) желток яйца;
- 3) зародыши хлебных злаков;
- 4) фрукты и овощи;
- 5) морковь.

30. К КАНЦЕРОГЕННЫМ ЧУЖЕРОДНЫМ ВЕЩЕСТВАМ В ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТАХ ОТНОСЯТСЯ:

- 1) нитрозамины, диоксины;
- 2) полициклические ароматические углеводы — ПАУ (бензпирен);
- 3) токсины микроскопических грибов – афлатоксины;
- 4) антибиотики и гормоны;
- 5) пестициды.

Ответы на тестовые задания

1-2; 2-2,3,4,5; 3-1,3,4,5; 4-1,2,4,5; 5-2,3,4,5; 6-2; 7-1,3,4,5; 8-1,2,3,5; 9-1,2; 10-1; 11-2; 12-1; 13-3; 14-1; 15-1,2,4,5; 16-1,2,3,4; 17-2,3,4,5; 18-1,2,3,5; 19-4; 20-1,2,3; 21-4; 22-4; 23-1,2,3; 24-1,2,3,4,5; 25-1,3; 26-4; 27-1,2,3; 28-1,2,3; 29-1,3; 30-1,2,3,4,5.

Ситуационная задача 1.

Инструкция: Ознакомьтесь с ситуацией и дайте развернутые ответы на вопросы

Основная часть

В телевизионном пространстве была размещена реклама БАДа «Фулфлекс». Рекламодатель рекомендовал лечение им подагры. ФАС запретила трансляцию видеоролика и оштрафовала компанию производителя.

Вопросы:

1. Какие несоответствия ФЗ «О рекламе» были выявлены ФАС в данном случае?
2. Условия размещения рекламы на препараты рецептурного и безрецептурного отпуска.
3. Какие дополнительные надписи при рекламе БАДов должны быть на экране?

Эталон ответа.

1. Ложные сведения о лечебных свойствах БАД к пище.
2. Рекламу на препараты рецептурного отпуска разрешается размещать только в специализированных изданиях и среди специалистов (врачей и фармацевтических работников). Ограничений на размещение рекламы препаратов безрецептурного отпуска нет.
3. «Не является лекарством».

В данной рекламе, распространяемой в радиопрограммах, продолжительность такого предупреждения должна составлять не менее чем три секунды, в рекламе, распространяемой в телепрограммах, при кино- и видеообслуживании – не менее чем пять секунд, и такому предупреждению должно быть отведено не менее чем семь процентов площади кадра, а в рекламе, распространяемой другими способами – не менее чем десять процентов рекламной площади (пространства).

Ситуационная задача 2.

Инструкция: Ознакомьтесь с ситуацией и дайте развернутые ответы на вопросы

Основная часть

В ходе проверки Роспотребнадзора в аптеке «Деловая» было выявлено, что витаминно-минеральный комплекс «Алфавит», являющийся БАД, и витаминно-минеральный комплекс «Супрадин», являющийся ЛП, хранились в одном метабоксе. При этом на упаковке БАД отсутствовала надпись: «Не является лекарством». На данное замечание фармацевт ответила, что они имеют одинаковые условия хранения и сходны по области применения.

Вопросы:

1. Назовите условия хранения БАД к пище, обоснуйте свой ответ.
2. Какими документами подтверждается качество товаров, поступивших в аптеку?
3. Какие требования предъявляются к этикетке БАД?
4. Какие требования были нарушены при приемочном контроле «Алфавита»?
5. Чем отличаются БАД к пище от лекарственных препаратов?

Эталон ответа.

1. Несмотря на одинаковые условия хранения (при комнатной температуре), данные препараты относятся к разным товарным группам: «Алфавит» – БАД, «Супрадин» – ЛП. Поэтому их совместное хранение не допускается. Раздельное хранение БАД регламентируется СанПиНом 2.3.2.1290-03 «Гигиенические требования к организации производства и оборота биологически активных добавок к пище (БАД)». Каждое наименование и каждая партия (серия) БАД хранятся на отдельных поддонах. На стеллажах, шкафах, полках прикрепляется стеллажная карта с указанием наименования БАД, партии (серии), срока годности, количества единиц хранения.

2. Продавец обязан по требованию потребителя ознакомить его с товарно-сопроводительной документацией на товар, содержащей по каждому наименованию товара сведения об обязательном подтверждении соответствия согласно законодательству РФ о техническом регулировании (сертификат соответствия, его номер, срок его действия, орган, выдавший сертификат, или сведения о декларации о соответствии, в том числе её регистрационный номер, срок её действия, наименование лица, принявшего декларацию, и орган, её зарегистрировавший). Эти документы должны быть заверены подписью и печатью поставщика или продавца (при наличии печати) с указанием его места

нахождения (адреса) и телефона. Качество ЛП подтверждается декларацией о соответствии, качество БАД – удостоверением качества и безопасности.

3. В соответствии с требованиями к информации, нанесённой на этикетку БАД, информация о БАД должна содержать:

- наименование БАД и, в частности, товарный знак изготовителя (при наличии), обозначения нормативной или технической документации, обязательным требованиям которых должны соответствовать БАД (для БАД отечественного производства и стран СНГ),
- состав БАД с указанием ингредиентного состава в порядке, соответствующем их убыванию в весовом или процентном выражении, сведения об основных потребительских свойствах БАД,
- сведения о весе или объёме БАД в единице потребительской упаковки и весе или объёме единицы продукта,
- сведения о противопоказаниях для применения при отдельных видах заболеваний,
- указание, что БАД не является лекарством,
- дата изготовления, срок годности или дата конечного срока реализации продукции, условия хранения,
- информация о государственной регистрации БАД с указанием номера и даты,
- место нахождения, наименование изготовителя (продавца) и место нахождения и телефон организации, уполномоченной изготовителем (продавцом) на принятие претензий от потребителей.

4. При контроле по показателю маркировка не обратили внимание, что на упаковке БАД отсутствовала надпись: «Не является лекарством». Товар необходимо было забраковать по показателю маркировка и разместить в карантинную зону.

5. В соответствии с ФЗ № 29 «О качестве и безопасности пищевых продуктов» биологически активные добавки к пище – композиции натуральных или идентичных натуральным биологически активных веществ, предназначенных для непосредственного приёма с пищей или введения в состав пищевых продуктов с целью обогащения рациона отдельными пищевыми или биологически активными веществами и их комплексами. То есть БАД не предназначены для лечения и профилактики заболеваний, в отличие от ЛС.

Список литературы для ординаторов

Основная

1. Биологически активные добавки к пище: состав и применение : учебное пособие / Башкирский гос. мед. ун-т, Ин-т последипл. образования ; сост.: Г. М. Батталова, Г. В. Аюпова, Г. Р. Иксанова. - Уфа : Здравоохранение Башкортостана, 2008. - 139 с.
2. Шевченко, В.П. Клиническая диетология[Электронный ресурс]/ В.П. Шевченко; под ред. В.Т. Ивашкина. - Электрон. текстовые дан. - М.: Геотар-Медиа, 2010. - on-line. – Режим доступа: <http://www.studmedlib.ru/ru/book/ISBN9785970418000.html>
3. Консультант Плюс

Дополнительная

1. Гичев, Ю. Ю. Новое руководство по микронутриентологии. Биологические активные добавки в пище и здоровье человека : руководство / Ю. Ю. Гичев, Ю. П. Гичев. - 3-е изд., расш. и доп. - М. : Триада-Х, 2009. - 303 с. : табл
2. Кудрин, А. В. Микроэлементы в иммунологии и онкологии : программы института микроэлементов ЮНЕСКО / А. В. Кудрин, О. А. Громова. - М. : ГЭОТАР-МЕДИА, 2007. - 543 с. : рис., табл
3. Мазо, В. К. Новые пищевые источники эссенциальных микроэлементов-антиоксидантов / В. К. Мазо, И. В. Гмошинский, Л. И. Ширина. - М. : МИКЛОШ, 2009. - 208 с.
4. Российская энциклопедия биологически активных добавок : учебное пособие для системы послевузовского профессионального образования врачей / В. И. Петров [и др.] ; под общ. ред. В. И. Петрова, А. А. Спасова ; Российский научно-исследовательский ин-т здоровья. - М. : Гэотар Медиа, 2007. - 1056 с. : табл.
5. Садоян, В. А. Биологически активные добавки на фармацевтическом рынке : справочное руководство / В. А. Садоян ; под ред. Л. В. Мошковой. - М. : Литтерра, 2006. - 199 с. : рис., табл.
6. Мазо, В. К. Новые пищевые источники эссенциальных микроэлементов-антиоксидантов / В. К. Мазо, И. В. Гмошинский, Л. И. Ширина. - М. : МИКЛОШ, 2009. - 208 с.
7. Ребров, В. Г. Витамины, макро- и микроэлементы [Электронный ресурс] / В. Г. Ребров, О. А. Громова. - Электрон. текстовые дан. - М. : ГЭОТАР-Медиа, 2008. - on-line. – Режим доступа: <http://www.studmedlib.ru/book/ISBN9785970408148.html>
8. Электронная учебная библиотека. ГОУ ВПО Башкирский государственный медицинский университет федерального агентства по здравоохранению и социальному развитию. <http://library.bashgmu.ru>
9. Электронно-библиотечная система eLIBRARY. Коллекция российских научных журналов по медицине и здравоохранению. <http://elibrary.ru>
10. Коллекция электронных книг по медицине и здравоохранению «LWW Medical Book Collection 2011» <http://ovidsp.ovid.com/>
11. Журнал “Science”. www.sciencemag.org

Материально-техническое обеспечение учебной дисциплины (модуля)

Минимально необходимый для реализации программы ординатуры перечень материально-технического обеспечения включает в себя специально оборудованные помещения для проведения учебных занятий (Приложение 7).

В том числе:

Аудитория, оборудованная стендами с учебно-методической информацией, экраном, мультимедийным проектором, компьютерной техникой с возможностью подключения к сети интернет, учебно-методическими материалами: методическими указаниями, тестовыми заданиями, ситуационными задачами.

Помещения для самостоятельной работы, оснащенные компьютерной техникой с возможностью подключения к сети интернет и доступа в электронную информационно-образовательную среду обучающей организации.

Организация обеспечена необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения (специальный набор программных продуктов Microsoft Desktop School ALNG LicSAPk OLVS E 1Y AcademicEdition Enterprise, включает Microsoft Windows + Microsoft

Office; Антивирус Dr. Web Desktop Security Suite; Антивирус Kaspersky Endpoint Security для бизнеса).

Электронно-библиотечные системы (электронная библиотека) и электронная информационно-образовательная среда обеспечивают одновременный доступ не менее 25 процентов обучающихся по программе ординатуры.

Обучающимся обеспечен доступ (удаленный доступ), в том числе в случае применения электронного обучения, дистанционных образовательных технологий, к современным профессиональным базам данных и информационным справочным системам, состав которых определяется в рабочих программах дисциплин (модулей) и подлежит ежегодному обновлению.

Методические рекомендации по организации изучения дисциплины:

Обучение складывается из аудиторных занятий (72 час.), лекции (6 часов), практические занятия (21 час.), семинары (21 час.), самостоятельную работу (24 час.) и контроль - зачёт без оценки.

Основное учебное время выделяется на практическую работу по специальности 33.08.03 – Фармацевтическая химия и фармакогнозия.

Практические занятия проводятся в виде аудиторных занятий с использованием наглядных пособий, решением ситуационных задач, ответов на тестовые задания, выполнением учебно-исследовательской работы технологических разборов, участия в научно-практических конференциях провизоров и врачей. Заседания научно-практических фармацевтических обществ, мастер-классы со специалистами практического здравоохранения, семинары с экспертами по актуальным вопросам в разных областях здравоохранения, встречи с представителями российских и зарубежных фармацевтических компаний.

Работа с учебной литературой рассматривается как вид учебной работы по дисциплине «Основы рационального питания. Роль БАД и парафармацевтиков» и выполняется в пределах часов, отводимых на её изучение (в разделе СРО).

Каждый обучающийся обеспечен доступом к библиотечным фондам Университета и кафедры.

По дисциплине разработаны методические материалы.

Исходный уровень знаний ординаторов определяется тестированием, текущий контроль усвоения предмета определяется устным опросом в ходе занятий, при решении типовых ситуационных задач и ответах на тестовые задания.